Trans Farm Earth

<table>
<tr><td rowspan="2">Identification de l'initiative</td><td>Nom de la structure / du projet</td><td>Localisation</td><td>Année de création</td><td>Contact</td></tr>
<tr><td>Trans Farm Earth</td><td>73 LE TERTRE, 35740 PACE (Ille & Vilaine)</td><td>2019
Atelier de transformation inauguré en 2023</td><td>Guillaume Thieulin
(artisan-transformateur)
06.75.87.31.09

Mickaël Berthelot
(maraîcher à Corps-Nuds)
06.63.54.21.61

contact@transfarmearth.fr</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Origine et gouvernance</td><td colspan="3">Qui est à l'initiative ?</td><td>Type de structure</td></tr>
<tr><td colspan="3">Trans Farm Earth est atelier de transformation collectif végétal 100 % bio. Il est issu d'une collaboration entre 7 producteurs et transformateurs.
Une quarantaine de producteurs bio du département ont créé en 2023 le laboratoire pour cuisiner leurs invendus.</td><td>Société d'intérêt collectif agricole (SICA)</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Statut et modèle économique</td><td>Forme juridique</td><td colspan="2">Sources de financement</td><td>Chiffre d'affaires</td></tr>
<tr><td>SAS (société par actions simplifiée)</td><td colspan="2">Revenus liés à la transformation de végétaux

Trans Farm Earth a investi 550 000 € d'équipements : marmite de 150 litres, ligne de dosage encapsulage dimensionnée pour 1 600 pots à l'heure, et un autoclave pour la stérilisation

L'équipement est financé par la SICA à 70 % et par des subventions obtenues auprès des collectivités locales et de divers organismes (Agence de l'eau, Eau du bassin rennais…)</td><td>Non communiqué</td></tr>
<tr><td>Type d'actions menées</td><td colspan="4">1. Prestations de transformation de végétaux bio pour les maraichers, arboriculteurs et cultivateurs bio du département d'Ille & Vilaine. Prestations réalisées soit par des artisans transformateurs, soit en collaboration avec les producteurs.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="2">Fonctionnement opérationnel</td><td>Comment se déroule la récupération ?</td><td colspan="2">Périmètre de collecte des produits bruts</td><td>Logistique</td></tr>
<tr><td>Chaque producteur ou productrice dépose ses produits bruts, choisi ses recettes et repart avec ses bocaux.</td><td colspan="2">Le département : cela concerne les maraichers, arboriculteurs et cultivateurs bio du département d'Ille & Vilaine.</td><td>L'atelier est géré par des productrices et producteurs bio, ainsi que des artisans.

Passage de 30 à 50 producteurs engagés.</td></tr>
<tr><td>Parties prenantes</td><td colspan="4">Producteurs du département / Agrobio 35 (pour l'étude de faisabilité) / Artisans-transformateurs / Consommateurs / Financeurs : Agence de l'eau, Eau du bassin rennais</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Finalité</td><td colspan="2">Objectifs principaux</td><td colspan="2">Publics bénéficiaires</td></tr>
<tr><td colspan="2">Proposer une nouvelle gamme et prolonger la durée de consommation de produits parfois très saisonniers
Valoriser des surplus et des invendus dans une logique d'économie circulaire</td><td colspan="2">Producteurs du département / Consommateurs</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Activités commerciales</td><td>Vente de produits transformés ?</td><td>Types de débouchés</td><td colspan="2">Volume de produits traités</td></tr>
<tr><td>- soupes de légumes
- coulis de tomates
- tartinades
- terrines végétales
- ratatouilles et plats cuisinés
- compotes de pommes
- confitures et coulis de fruits</td><td>Les producteurs</td><td colspan="2">Entre juin et le début de l'hiver 2024, fabrication de 22 000 pots pour le compte d'une trentaine de producteurs

2024 : 10 à 15 tonnes de fruits et légumes transformés

2025 : objectif de 20 à 30 tonnes de fruit et légumes transformés</td></tr>
<tr><td>Description synthétique</td><td colspan="4">Trans Farm Earth est une SICA SAS créée en 2019 à Pacé (Ille-et-Vilaine). Son atelier collectif de transformation végétale 100 % bio a été inauguré en 2023, à l'initiative d'une quarantaine d'agriculteurs biologiques du département souhaitant valoriser leurs surplus de production et leurs invendus. Le laboratoire est géré conjointement par des agriculteurs bio et des artisans transformateurs, dans une logique de coopération locale. Il propose des prestations de transformation, de conservation et de conditionnement adaptées aux besoins des producteurs. Les produits transformés sont commercialisés sous le nom de chaque agriculteur et revendus par ces producteurs au fil de la saison.</td></tr>
</table>

Enjeux et questions soulevées	- Saisonnalité de l'activité : une forte concentration des récoltes sur quelques mois peut entraîner des pics de charge puis des périodes de sous-utilisation de l'atelier. - Les agriculteurs et arboriculteurs bénéficient-ils d'une formation suffisante aux contraintes de la transformation agroalimentaire (qualité sanitaire, traçabilité, formulation des recettes, réglementation, commercialisation) afin d'optimiser la valorisation de leurs productions ? - Comment sont arbitrées les priorités lorsque plusieurs producteurs souhaitent faire transformer simultanément des denrées très périssables (fruits rouges, tomates, légumes frais, etc.) et que la capacité de traitement de l'atelier est insuffisante pour répondre à toutes les demandes dans les délais requis ? - La conserverie développera-t-elle à terme sa propre marque et commercialise ses propres produits transformés ?